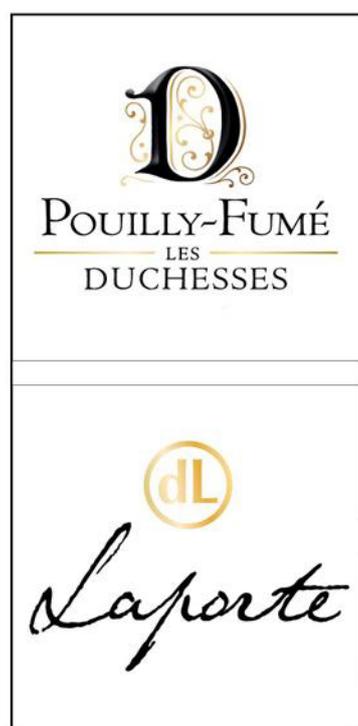




*La Pureté.  
L'Excellence*



## « Les Duchesses » - Pouilly Fumé

Prenant toute son authenticité dans les tranchantes pierres de silex, ce Pouilly-Fumé se caractérise par une composition aromatique soulignée par des nuances minérales. Ce vin, au caractère de « pierre à fusil », allie agréablement suavité et fraîcheur.

### Le Vignoble

Ce Pouilly-Fumé est issu des coteaux du prestigieux village vigneron appelé "Les Loges". Ces coteaux, constitués d'un mélange de calcaire et de silex, bénéficient d'un ensoleillement optimal.

### La Vinification

Débourbage statique à basse température  
Fermentation entre 15 et 20°C  
dans des cuves inox  
pendant une dizaine de jours  
Pas de fermentation malolactique  
Elevage du vin sur ses lies fines  
pendant 5 mois  
Mise en bouteilles sous azote  
Utilisation de bouchons naturels  
Elevage durant un mois minimum  
avant commercialisation.

- **CEPAGE :**  
Sauvignon blanc.
- **TERROIR :**  
Pierres de silex sur sous-sols calcaires.
- **TEMPERATURE DE SERVICE :**  
Entre 10 et 12°C.
- **VIEILLISSEMENT :**  
2 à 3 ans.
- **ACCOMPAGNEMENT :**  
Poissons fumés, crustacés ou viandes blanches.

### La Dégustation

D'aspect or à reflets verts, ce grand vin de Loire présente des arômes fins et développés d'agrumes mêlés de senteurs de pierre à fusil. En bouche, l'attaque nette et légère laisse place à une rondeur bien équilibrée accompagnée d'une belle fraîcheur soutenue par des notes d'agrumes. C'est ensuite l'élevage en bouteilles qui confère au Pouilly ses arômes de "fumé".

### Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux - BP34 - 18300 Saint-Satur (France)  
[www.laporte-sancerre.com](http://www.laporte-sancerre.com) / [contact@laporte-sancerre.com](mailto:contact@laporte-sancerre.com)  
Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33